KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I DODATEK DO „ROLNIKA“ Nr. 13

Spożywajmy więcej jarzyn.

Jarzyny na wsi jako środek odżywczy, jako „danie“ czy „potrawa“, są w niektórych okolicach mało znane i bardzo często uważane jako jadło dobre dla bydła czy trzody. Z własnej praktyki znam to dobrze. „A cóż to, ja krowa czy prosię, żebym buraki albo inną trawę jadał?“ Ileż to razy słyszę. Ziemniak, kapusta i „od wielkiego dzwonu“ w czasie lata mizerja z ogórków, częstokroć kupionych w mieście — oto jedyne jarzyny powszechnie znane. Ziemniak, tak dziś niezbędny, stosunkowo niedawno znany jest w Polsce. Miał go ponoć król Jan Sobieski dostać w darze od posła włoskiego i jako niezwykłą rzadkość na uczcie podać. A dziś nikt sobie nie umie wyobrazić jadła bez niego.

Trzeba sobie uświadomić, że dawniej spożywano na wsi więcej mleka, masła, sera, owoców. Dziś wszystko, co się da, zamienia się na pieniądz, wskutek czego odżywianie jest wadliwe, nieodpowiednie, co bardzo źle odbija się na zdrowiu ludności wiejskiej. To też należy koniecznie zapoznać się z jarzynami (marchew, burak ćwikłowy, kapusta zwykła i włoska, kalarepa itp.), z jagodami, zmienić system odżywiania. Jeśli starzy strajkują od jarzyn, to przyzwyczaić do nich dzieci. Jarzyny można już dawać w drugiem półroczu życia dziecka i tak powoli nauczą się i jako dorośli nie będą rozumieli obiadu bez jarzyny.

Jeśli w danej okolicy niema zwyczaju hodowania i podawania w potrawach jarzyn, niech kilka odważniejszych kobiet zorganizują kurs gotowania, czy też poproszą panią instruktorkę, żeby ich kilka potraw z jarzyn nauczyła lub nabędą książkę, która o tem pouczy.

W okolicach, gdzie przyjeżdżają letnicy z miast, uprawa jarzyn nietylko jest konieczną, ale i bardzo się opłaci. Ludzie z miast przywykli do jarzyn, są one dla nich tak potrzebne, jak chleb czy mleko, a wstyd mi nawet napisać o takiem niedbalstwie, że jarzyny sprowadza się, ha, nawet szmugluje z zagranicy. No i oczywiście, że taka przywieziona jarzyna jest mniej świeża, a z powodu dalekiego transportu bardzo droga. Tymczasem z powodzeniem może być sadzona u nas wszędzie. To, że się nie rodzi w tej czy innej okolicy, to tylko wskutek braku zainteresowania się nią, wskutek strachu przed próbą, wskutek nieświadomości. Widziałam prześliczne jarzyny, hodowane pod Zakopanem. Oczywista, że im klimat zimniejszy tem gorzej się one udają i tem mniej gatunków jarzyn sadzić można, ale i tu by się ich jeszcze kilka znalazło. Uprawa jarzyn nie jest tak trudna, żeby się jej przy dobrej woli i odrobinie cierpliwości nie można było nauczyć.

Myślę, że warto chyba teraz to rozważyć i popróbować. A w razie próby prosimy o pochwalenie się rezultatem w Kąciku.

Jak zapobiegać chorobom drobiu.

Drób nasz, jak i wszelkie inne stworzenia, podlega różnym chorobom, z których najgroźniejszemi są choroby zaraźliwe, wyniszczające nieraz całe stada.

Wszelkie leczenie chorób drobiu, a szczególnie w okresie początkowym, zwykle przedstawia bardzo wiele trudności, dlatego też najpewniejszym i najlepszym sposobem utrzymania drobiu w dobrem zdrowiu jest zapobieganie chorobom i usuwanie wszystkich przyczyn, mogących posłużyć do ich powstawania.

Głównym warunkiem zapobiegania chorobom drobiu jest wykonywanie następujących zabiegów:

1) stałe przestrzeganie czystości, tak w budynkach i podwórkach, jak i przy zadawaniu pożywienia;

2) zwracanie uwagi na dobroć tego pożywienia;

3) ochrona drobiu od zimna i wilgoci.

Ta ostatnia okoliczność jest bardzo ważna, ponieważ większa część chorób u kur rozpoczyna się od kataru, który pada często na całe stado i może stać się powodem rozwoju różnych chorób zaraźliwych. Najłatwiej podlegają przeziębieniu kury w czasie pierzenia się, które bywa każdej jesieni i trwa przez kilka tygodni i dlatego umiejętne obchodzenie się z niemi w tym okresie i ochrona od zaziębienia jest konieczna i bardzo wpływa na zdrowotność drobiu.

Oprócz tego w celu zapobiegania chorobom, należy pamiętać jeszcze o warunkach następujących:

Nigdy nie wpuszczać zaraz do swoich kurników drobiu nowo nabytego, lecz potrzymać go na obserwacji osobno przez cały tydzień.

Nie wpuszczać na swoje podwórka handlarzy drobiem i również nie wpuszczać swego drobiu na drogi, gdzie ma dostęp drób obcy.

W razie niedomagania jakiej sztuki należy ją niezwłocznie oddzielić od innych, ażeby zapewnić jej spokój, a także i dla ostrożności, gdyby się okazało, że jest to choroba zaraźliwa (cholera, pomór lub dyfteryt). Naczynia na karmę dla sztuk zdrowych dawać tylko takie, które nie były używane dla chorych.

Usuwać natychmiast wszelkie odpadki z drobiu padłego lub zabitego.

Nie wyrzucać drobiu padłego do dołów ustępowych ani na gnój lub do wody, gdyż to może się przyczynić do wywołania choroby zaraźliwej.

Drób padły palić lub głęboko zakopywać. Jeżeli w sąsiedztwie wybuchła choroba zaraźliwa, należy swoje kurniki wyczyścić i wybielić.

Dwa razy do roku przeprowadzać szczepienia ochronne przeciwko cholerze drobiu. Dawać drobiowi możność przebywania jaknajwięcej na świeżem powietrzu.

Pamiętać, że dla kur są szkodliwe: ziarna kawy, fusy od kawy, pietruszka, gorzkie migdały, wódka i sól kuchenna.

W celu zapobiegania pasorzytom skórnym dobrze jest urządzać dla drobiu kąpiel w suchym piasku na słońcu.

Rady na lipiec dla gospodyń.

Kury przestawają teraz czasem nieść. Upałem wywołane pragnienie zmusza ich do częstego picia, co jest nieraz powodem rozwolnienia. We wodę trzeba więc kłaść kawał zardzewiałego żelaza i palić je rozpalonem żelazem. Kurczętom dawać drobno posiekane kawałki mięsa oraz zacierki z wody i pszennych otrąb i to przynajmniej (zacierki) trzy razy na dzień. Rozdzielić kurczęta, przeznaczone na zabicie i na chów, czyścić z robactwa kurniki i pozwalać im się tarzać w czystym piasku.

Gęsi wypuszczać na ściernisko i podskubać je.

Perlicom dawać dużo żeru, ponieważ teraz niosą najwięcej jaj.

Świnie myć często, przewietrzać chlewy i jeżeli bardzo gorąco, zostawiać świnie w chlewie.

Kozy wypuszczać na cały dzień i tylko rano i wieczorem dawać im suchej paszy.

Piwnice. I w tym miesiącu zasłaniać okna, aby słońce nie dochodziło. W chłodnych nocach można sklepy przewietrzać.

Warzywo. Puste zagony przekopać natychmiast, jeżeli potrzeba mierzwić i obsiewać na nowo. Zagony, na których rósł szablak albo groch, nie potrzebują być mierzwione. Pleć starannie i polewać kalafiory, ogórki, dynie, rzodkiewki. Załamywać liście kalafiorów albo wiązać je i o ile możności ocieniać kalafior sam. Mniemanie, że obrywanie liści u seler i buraków jest korzystnem dla rozwijania się owocu, jest mylne, ponieważ warzywa te nie rosną tylko korzeniem, ale i liśćmi. Zostawić więc liście, dopóki nie zżółkną.

Pomidory podwiązać, niepotrzebne gałązki obciąć. Niszczyć gąsienice na kapuście, zostawić zaś w spokoju żaby, ropuchy i jaszczurki, które tępią szkodliwe owady.

Kwiaty. Okulizować dalej róże i obcinać niepotrzebne gałązki, osłabiające całą roślinę. Primule i aurykle wysadzić na zagony, goździki zaś sadzić w doniczki. W połowie lipca siać na cienistych zagonach te kwiaty, które następnego lata rychło mają kwitnąć, np. macoszki, niezapominajki, sileny i t. p. Gdy zejdą przesadzić flancki na małe, przenośne pudła i później na zagony. Trawniki, jeżeli suche, podlewać o ile możności dwa razy dziennie. Jeżeli często deszcz pada, mierzwić je rozczynem gipsowym albo popiołem z drzewa, trawa rośnie wtedy lepiej i nabiera pięknego ciemno-zielonego koloru! Ścinać często trawę i równać walcem. Ścieżki w ogrodzie gracować i oczyścić z zielska.

Rady dla gospodyń.

Przeciwko pękaniu agrestu i porzeczek (świętojanek)

niema rady. Następuje to zwykle wtenczas, gdy po silnym deszczu świeci słońce i ogrzewa owoc. Podług zdania innych ma być grzyb jakiś powodem tego.

Porzeczki i agrest,

mające służyć do zaprawiania lub do zrobienia z nich wina, należy zbierać, gdy owoc jest miękki i czerwony. Gdy jest przejrzały, nabiera wprawdzie większej zawartości cukru, ale zarazem i kwasu i wtedy trzeba dodać więcej wody. Jeżeli owoc wisi tak długo, że zaczyna się marszczyć, wtedy traci na wadze, na co mianowicie zważać trzeba przy sprzedawaniu go. Najlepiej jest zrywać owoc rano i wieczorem. Jagody przeznaczone na wysyłki, nie powinny być nigdy zrywane w południe, jeśli słońce świeci rozgrzewają się bowiem zanadto i fermentują prędko.

Powidła z dojrzałego agrestu.

Dojrzały agrest gotuje się z cukrem bez wody, wytarłszy go z kurzu, dodać skórki cytrynowej — powideł tych nie trzeba przecierać przez sito. Cukru dodaje się do smaku.

Wino z agrestu.

Agrest do wina należy wybierać mały, ponieważ, podług zdania znawców, małe jagody mają więcej aromatu i słodyczy. Nie brać zanadto dojrzałych, tylko takie, które co dopiero dojrzały. Owoc rozgnieść i wycisnąć. Na 10 litrów soku dodać 10 litr. wody i 5 kg. cukru.

Galareta z porzeczek.

Obrać dojrzałe porzeczki (świętojanki) i wziąć na 2 funty jagód, 2 ft. cukru. Zagotować syrop, w gotujący wrzucić jagody i gotować razem 5 minut. Potem przecedzić i gotować sok do zwykłej gęstości galarety. Pozostałe porzeczki przecisnąć przez sito, na którem zostają pestki, dodać trochę cukru i gotować marmeladę. Wszystko obłożyć papierami, umaczanemi w araku i mocno obwiązać.

Porzeczki z octem i cukrem.

Oczyścić piękne, dojrzałe jagody, zważyć je i włożyć w gliniane naczynie. Na 1 kg. owocu wziąć 550 grm. cukru i pół litra najlepszego winnego octu, kilka goździków i trochę cynamonu. Cukier, ocet i korzenie zagotować, wyszumować, ostudzić i nalać porzeczki, potem przykryć je i zostawić do następnego dnia. Nazajutrz odcedzić sok, przegotować i znowu zimnym zalać jagody — trzeciego dnia wrzucić w gotujące porzeczki, zagotować raz, wyjmować łyżką i nakładać w słoje. Sok gotować jeszcze kilka minut, poczem znowu zimnym dolać słoje do pełności. Zamknąć hermetycznie i ustawić!

Robaki na kapuście.

Przeciw robakom, które uszkadzają lub niszczą kapustę, stosować opryskiwanie (najlepiej dwukrotnie) mlekiem wapiennem z zielenią paryską. Po zlasowaniu wapna należy rozcieńczyć je wodą, aby otrzymać mleko wapienne i na wiadro tego płynu użyć 15 gramów zieleni paryskiej. Przy opryskiwaniu często i starannie mieszać płyn, gdyż zieleń nie rozpuszcza się w mleku wapiennem i osiada na dnie naczynia. Zieleń paryska to trucizna, ale deszcz kilkakrotny spłucze ją do szczętu z liści.

GOSPODYNIE!

Czas najwyższy pomyśleć nad zorganizowaniem się w Koła Gospodyń Wiejskich.